



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barão do triunfo, 66 - Caxias.

Tel: 2671-2285 / 2674-3017

INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.asonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MAIO/2018
02/05(Qua) 9:30	Wilson Brandão 29,99	MESA DE FRIOS=> Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos e grissinis. Enfim, tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos.
02/05(Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS ESPECIAIS - BOLINHO DE FEIJOADA, BOLINHO DE AIPIM, KIBE E BOLINHO DE BACALHAU=> Venha aprender em uma só aula delicias para vender o ano inteiro. Serão feitos em aula passo a passo bolinho de aipim, bolinho de feijoada, kibe de berinjela e tradicional na quentinha e um delicioso e crocante bolinho de bacalhau. Aula com apostila e degustação. Faça já sua inscrição!
03/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO CAIXA DE PRESENTES=> Um bolo em formato de caixa de presente é sempre bem vindo em todas as comemorações!!! Bolo decorado com pasta americana, arabescos em glacê real e um lindo laço para dar o toque final! Não percam!
(Qui) 03/05- 1º 14:00 10/05- 2º 9:30 10/05- 3º 14:00 17/05- 4º 9:30 17/05- 5º 14:00	Glória Fonseca 660,00 (Com Material e certificado incluso) * exceto papel de arroz e comestíveis!	CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 - APRENDENDO A CONFEITAR=> Para você que ama a arte de confeitaria, é iniciante ou profissional do ramo e buscar técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso celebrate de Cake Designer. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitaria. (PARCELADO EM 3X SEM JUROS NO CARTÃO).
04/05(Sex) 10:00	Conceição Braga 24,99	CURSO INÉDITO DE PASTÉIS DE FORNO=> Essa é a ótima opção com grande diferencial para agradar a todos os gostos. Faremos em aula três tipos de massas: de ricota, aipim e de iogurte. Tudo com maciez e leveza. Não fique de fora. Aula com degustação!
04/05(Sex) 14:00	Conceição Braga 24,99	FESTIVAL DE PÃO DE BATATA=> Vamos faturar até mesmo sem sair de casa vendendo estas delícias que derrete na boca com sua suavidade e qualidade. Faremos o clássico, os recheados doces e salgados e de brinde um rápido pão de forma de batata. Tudo com técnica de congelamento e armazenamento. Com degustação.
05/05(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO ESPECIAL DE QUICHES=> Aula maravilhosa de quiches para você que comercializa, quer presentear ou mesmo degustar estas maravilhas. Quiches de alho poró com bacon, massa crocante, recheio de alho poró, bacon e uma cobertura deliciosa. Quiches de bacalhau com brócolis, massa crocante, recheio de bacalhau, brócolis, azeitonas e requeijão. Com dicas de outros recheios. Aula com degustação!
07/05(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BOLO GLITTER- GLOW CAKE => Também conhecida como Bolo Brilhante ou Glow Cake, essa técnica é a nova tendência em decoração de bolos. Os bolos brilhantes estão em destaque nas festas e eventos, venham aprender essa nova técnica com os glitters da Mago
07/05(Seg) 14:00	Cynthia Vasques 29,99	CURSO DE BROWNIE TRADICIONAL E MINI BROWNIE=> Aprenda a fazer uma massa deliciosa de brownie, do tamanho ideal para comercializar e mini brownie recheado para festas!!! Dicas de embalagens e aula com degustação. Não perca! Aula com degustação!
08/05(Ter) 9:30	Elizete Garrão 2,99	BOLO UNICÓRNO=> Com pasta americana faremos a decoração do bolo fake o tema que vem encantando as crianças e adultos, ensinaremos como combinar as cores, transformar a pasta para reutilização na modelagem do chifre, além de flores e rosetas coloridas em glacê real para a composição da crina. Não fique de fora!
08/05(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática Arcolor	BOLO EFEITO MARMORIZADO -ESPECIAL DIA DOS NAMORADOS - AULA PRÁTICA ARCOLOR=> Aprenda como criar o efeito marmorizado com pasta americana para cobrir bolos. Uma aula pratica da técnica, onde você cria detalhes dourados com pincel e finaliza com uma grande flor, sobre um mini bolo fake. TRAZER MATERIAL: 1 pasta branca e 1 vermelha (ou cor de sua preferência da marca arcolor), massa de flores arcolor, bolo de isopor de 15 cm, prato de 25 cm, espuma para flores, cortador de coração com 5 cm de altura, jogo de esteca (com boleador grande), rolo de abrir massa, pincel fino para pintar o bolo, pó dourado, pincel escolar para colar as pétalas, cortador de folha, tapete de silicone. Limite de 15 alunas.
09/05(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	CHOCOLATES PARA O DIA DOS NAMORADOS - LANÇAMENTO BWB=> Não deixem para cima da hora suas encomendas e presentes! Venha aprender com as formas BWB a fazer lindas, rápidas e perfeitas peças de chocolate ideais para presentear seu amor e arrasar nas suas vendas aprenda a fazer peças de chocolates eróticos, romântico e outros. Podendo ser usado em chá de lingerie, despedida de solteiro e muito mais. Aula com degustação e sorteio das peças!
09/05(Qua) 14:00	Rita Araujo 29,99	AULA PRÁTICA DE BICOS=> Venha aprender a fazer lindos acabamentos para decorar seus bolos, cupcakes e biscoitos. Ponto de pitanga, zigzag, concha reversa, babado e margarida. Essa é sua chance de aprender na pratica. CADA ALUNO TERÁ QUE TRAZER: bicos(104, 12 e 21) pino para flor, perfex, isopor de 15cm, celofane para docinho e espátula. Limite de 15 alunos
10/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 2ª AULA
10/05(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 3ª AULA
11/05(Sex) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS DOCE E SALGADO=> Aprenda em uma só aula uma massa super fácil de fazer podendo ser utilizada com recheios doces ou salgado. Faremos em aula: Pastel, trouxinhas, mil folhas, palmier e muitos outros. Aula com degustação!
11/05(Sex) 14:00	Antonia Brandão 19,99	CURSO DE SALGADOS FINOS=> Venha e confira essas delícias que é sucesso em todos os eventos. Em aula serão ensinados: torcedor de frango com molho de limão, coxinhas de bacalhau, croquete de bacalhau, camarão a moda do norte e também o delicioso croquete de carne seca que fará a diferença nas suas vendas. Garanta já a sua vaga. Aula com degustação!
12/05(sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE TORTAS DECORADAS - TORTA CROCANTE DE NOZES, TORTA GANACHE COM CEREJAS E TORTA DE NINHO COM NUTELLA=> Aprenda três iguarias em uma só aula. As tortas serão montadas no aros, onde já vão sair nivelada, recheada e com o chantilly. Massa de pão de ló especial. Tudo feito em aula passo a passo. Não percam faça já sua inscrição!
14/05(Seg) 9:30	Caroline Zimermann 2,99	BOLO NO POTE GOURMET MAVALÉRIO=> Cocada de Abacaxi e Chiffon de frutas vermelhas. Que tal revolucionar seus conhecimentos de confeitaria? Que tal aprender técnicas para tornar bolos no pote, conhecidos por serem um doce simples e comum, um sinônimo de inovação e gostosura? Para vender ou para consumo próprio esse sucesso de vendas. Aula imperdível com apostila, degustação
14/05(Seg) 14:00	Caroline Zimermann 34,99	NUMBER CAKE=> Eles invadiram as redes sociais com todo o seu charme e beleza. Super originais quando colocam a idade do aniversariante em formato de um bolo super diferente e inovador. Quer aprender? Então não perca tempo. Nessa aula será ensinada a massa correta, um delicioso ganache saborizado que não derrete no calor e as técnicas de bico para ornamentação. Simplesmente imperdível, Aula com degustação!
15/05(ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	FESTIVAL DE CUPCAKES PARA FESTA JUNINA- PROMOCIONAL PASTORIZA=> Aprender a assar, rechear com doce Pastoriza e a decorar diversos modelinhos de cupcakes para o seu arraial. Nessa aula você irá aprender a decorar cupcakes com bandeirinha, milho, chapéu de caipira, fogueira, balão, roupinha de retalhos e muito mais. Simplesmente imperdível. Aula com degustação e sorteio dos cupcakes!
15/05(ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	AULA DE BOLOS CASEIROS E PREPARO DO FIO DE OVOS=> Vamos ensinar batimento de massa de dois tipos de massa nozes e chocolate com cobertura imperdível faremos fio de ovos em aula para fazer as decorações que não podem faltar às ceias de fim de ano. Uma aula recheada de dicas sobre massas que trarão retorno de vendas o ano todo. Aula Com degustação
16/05(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES. PAINEL EM TELA SDS=> Montaremos um painel super prático, medindo 2, 50 x 3,00 metros. Apostila com gráfico para todos os temas. Montagem passo a passo com a participação dos alunos. Promocional Sonho da Festa

16/05(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO NOVAS TENDÊNCIAS=> Aquele cheio de elementos, técnica de inserção com balões transparentes, balões impressos e balão 260 (bola canudo). Montagem passo a passo. Que tal montarmos juntos? Não percam! Promocional Sonho da Festa
17/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 4ª AULA
17/05(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 5ª AULA
18/05(Sex) 9:30	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	BRIGADEIROS GOURMET (MÓDULO PARA INICIANTE)=> Aprenda com Dyh & Cadu Cakes como preparar o verdadeiro brigadeiro gourmet e tirar todas as dúvidas para que você possa reproduzir sem erros. Para começar, preparamos um módulo iniciantes, onde você aprenderá a escolher os melhores ingredientes nobres, a base para saborização e transformação da massa, os diversos pontos, tamanhos corretos para diferentes eventos, congelamento da massa e do brigadeiro já finalizado, e muito mais. Os sabores que você aprenderá são: TRADICIONAL AO LEITE - OREO - COCO QUEIMADO - CHURROS . Aula com Apostila e Degustação.
18/05(Sex) 14:00	Diego Barbosa e Cadu Soares 39,99	BOLOS COMERCIAIS=> Nesta aula você aprenderá como preparar e 2 tipos de bolos que fazem sucesso em qualquer tipo de festa. Você irá aprender todo o preparo da massa, rechear, estruturação e finalização. O famoso DRIP CAKE de 15 cm de altura (bolo que tem como característica ser alto, colorido, com uma cobertura lisa cobrindo o bolo, um ganache escorrendo no topo e com decoração de doces ou frutas em cima). O NAKED CAKE ESPATULADO (bolo que tem como característica receber uma fina camada de cobertura, deixando a massa exposta). Venha descobrir o quão prático pode ser decorar um lindo bolo para todas as ocasiões. Esperamos você para uma aula cheia de técnicas e dicas. Aula com apostila passo a passo e degustação.
19/05(Sab) 10:00	Conceição Braga 24,99	PANIFICAÇÃO EM CASA => Sabe aqueles dias frios que estão pra chegar? Você mesmo pode preparar seus pães completamente caseiro e com rendimento e durabilidade para poder congelar eles completamente prontos. Massa feita com iogurte ou leite condensado para pães doces e salgados. Pães quentinhos e deliciosos e sem precisar sair de casa. Aula com degustação!
21/05(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE PASTA AMERICANA PARA INICIANTE=> Você não sabe fazer pasta americana ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta americana, cobrir bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. Aula com degustação!
21/05(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática Blue Star	AULA PRÁTICA DE MODELAGEM -VAQUINHA MANHOSA=> Um tema que nunca sai de moda e que pode ser a lembrança comestível da festa. Venha colocar a mão na massa e se apaixonar por esta vaquinha. TRAZER MATERIAL: bolo de isopor com 10cm ou 15cm de diâmetro, coberto com pasta branca (precisa estar coberto); placa antiaderente Blue Star OU tapete de silicone; jogo de estecas Blue Star; cortador de flor pequena (da sua preferência); pincel escolar; rolo de abrir massa; tesoura de ponta fina; 2 perfixo ou pano de mão. As massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Limite de 15 alunas.
22/05(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	CORAÇÕES DE CHOCOLATE PARA DIA DOS NAMORADOS => Venha aprender a confeccionar lindos e DIVERSOS CORAÇÕES DE CHOCOLATE, RECHEADOS E DECORADOS. VOCÊ APRENDERÁ TÉCNICAS DE DECORAÇÃO COM, PAPEL DE ARROZ, PINTURA A MÃO LIVRE, ENTRE OUTRAS. Aula com apostila e degustação. Não perca, aula com sorteio!
22/05(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DELÍCIAS JUNINAS=> As festas juninas já vão começar, então não fique de fora. Venha aprender a fazer: Maçã do Amor, Pé de Moleque, Espetinho de Frutas Banhado no Chocolate e Bolo de Aipim. Faça e venda. Cada aluna ganhará um item de cada. Venda certa para você faturar uma renda extra. Aula com degustação!
23/05(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - CENÁRIO PARA FLORESTA E JARDIM VÁRIOS TEMAS=> Chuva de Bençãos, Flamingo, Bela e a Fera e etc... Faremos uma Árvore com 3 metros de altura, flores, borboletas, nuvens, sol e complementos para cenários. Promocional Sonho da Festa!
23/05(Qua) 14:00	Kátia Praça 34,99	DECORANDO IGREJA COM FLORES NATURAIS=> Arranjos para bancos de igrejas e entradas, festão para corrimão de escada, caminho com heras e flores para entrada dos noivos, formandos e homenageados. Decoração com tocheiros e flores, orientação e dicas sobre decoração ao ar livre. Montagem passo a passo de todos os arranjos. Relação de materiais e fornecedores. Impredivel!
24/05(Qui) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE CROISSANT DOCE E SALGADO=> Delícias para seu café da manhã, não perca tempo e faça sua inscrição. Aprenda com uma massa deliciosa e versátil a fazer: croissant de queijo, presunto, chocolate, brioche de Coco, e mais um delicioso pão de queijo mineiro. Dicas de congelamento de todos os salgados. Aula com degustação!
24/05(Qui) 14:00	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE SALGADOS FINOS=> Essa aula é para especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados: RISOLE DE CENOURA, CAMARÃO EMPANADO EM CREME DE CERVEJA, BOLINHO DE AIPIM, CROQUETE DE CARNE CREMOSA, LINGUIÇA AFRICANA E MAIS RECEITA DE DELÍCIA DE QUEIJO que fará a diferença nas suas vendas. Aula com degustação!
25/05(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA ESPECIAL PARA PRINCIPANTE EM CONFEITAGEM=> Pois nesta aula você vai aprender a bater a massa de bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana industrializada e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com muitas dicas e degustação!
25/05(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE BEM CASADOS PINGADOS=> Aprenda nesta aula uma massa maravilhosa de pão de ló pingado, com bom rendimento e recheio tradicional de doce de leite, tendo boa resistência, receita original Portuguesa, banhado em uma delicada calda de açúcar. Dicas de outros recheios, embalagens e congelamento. Aula com degustação!
26/05(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	DOCES REQUINTADOS PARA CASAMENTO, 15 ANOS E BODAS => Aprenda a fazer os doces mais pedidos em festa, tendo um diferencial nas suas encomendas! Doces com fondant, decoração com glacê real e pasta americana. Modelos dos doces: CISNE, CESTINHA DECORADA COM MIOSÓTIS, DOCES DECORADOS COM COPO DE LEITE, COM ALIANÇA COMESTÍVEL, DECORADOS COM AS INICIAS E COM PAPEL DE ARROZ . Você vai se surpreender. Aula com degustação!
28/05(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	FESTIVAL DE MINI BOLO ERÓTICO- ESPECIAL DIA DOS NAMORADOS=> Antecipe suas encomendas para o dia dos namorados, surpreenda seu amor e clientes com esta novidade ou venda direto para lojas especializadas. Será feito em aula: bumbum, busto, casal e outros. Aula com utilização dos produtos Fine Line. Sorteio dos mini bolos!
28/05(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	MAÇÃ DO AMOR DECORADA PARA FESTAS JUNINAS E PIRULITO DE PIPOCA COLORIDA=> Saia do tradicional e aprenda em aula a fazer maçã do amor colorida para festas juninas, ofereça ao seu cliente o que tem de melhor no mundo da confeitaria, maçãs decoradas com calda e pasta americana. E mais Pirulitos de pipoca colorida, ensinando toda a técnica com produtos Fine Line para você arrasar na decoração da sua mesa de arraial! Não Percam Única oportunidade. Aula com sorteio!
29/05(ter) 9:30	Maria Amélia 19,99	AULA ESPECIAL DE PÃES DE MEL => Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar - Faça e Venda o ano inteiro. Massa super leve deliciosa, prática e ainda aprenda a decorar com facilidade. Corra e garanta logo a sua vaga. Aula com degustação!
29/05(ter) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA ESPECIAL DE DELÍCIAS JUNINAS - FAÇA E VENDA=> Venha Celebrar conosco o grande arraial da Sonho Da Festa, aprenda a preparar com antecedência as mais gostosas iguarias que podem ser degustadas o ano inteiro. São eles: Bolo de Aipim com coco imperdível, Bolo Cremoso de Milho e o Delicioso Cuscuz de Tapioca Molhadinho e todos os segredos. Faça logo a sua inscrição. Aula com degustação!
30/05(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	FESTA NO ARRAIAL - BOLO X PÃO DE MEL DECORADOS EM 2D PARA FESTAS JUNINAS=> Esta chegando as festas juninas, aprenda em aula a fazer um lindo BOLO FAKE TODO DECORADO e um delicioso PÃO DE MEL TRADICIONAL E NO PALITO COM DECORAÇÕES EM 2D . Tudo feito com a linha de produtos Arcolor. Você não pode deixar de aprender para vender e ter uma renda extra. Aula com degustação
30/05(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	BISCOITO DECORADOS TEMÁTICOS=> Venha aprender a fazer lindos biscoitos decorados para diversas festas e temas. UNICÓRNIO, ABACAXI, FLAMINGO, MARSHA E O URSO ENTRE OUTRAS . Tudo passo a passo desde cedo sem sair de casa e ganhando dinheiro com a venda de biscoito. Dicas de como transformar o biscoito em 3D. Não percam, Aula com degustação e sorteio.

Obs: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(**Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!**).

ATENÇÃO!

Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!

NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula.

* **Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!**